55e Année. T. 109. — N° 2 Dimanche 9 Janvier 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **45 francs** — Pays étrangers, **100 francs**

Le Numéro : 1 frano

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)



Viticulteurs-Propriétaires !

Plus de soufrages, plus de sulfatages onéreux qui ruinent votre budget

Assurez vos récoltes en remplaçant vos Viniferas par les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous donneront la couleur et l'alcool qui vous manque, en vous laissant chaque année un bénéfice raisonnable.

Si vous manquez de couleur :

Plantez SEIBEL 8357, le plus gros teinturier connu à ce jour

Son pouvoir colorant d'un beau rouge vif et non bleuâtre est au moins dix fois supérieur aux plus gros teinturiers connus à ce jour.

D'une vigueur extraordinaire, peut se planter direct pour remplacement ou greffés sur tous les porte-greffes usuels Lot : 3309, 161 49, etc...

Indemne sans traitements — Echantillons de vin sur demande

Si vous manquez d'alcool :

Plantez SEIBEL 11.803 greffés.

Raisins et grains de l'Aramon, mais avec 12° à 14° d'alcool.

Ainsi que d'autres variétés très intéressantes tel que : **2007 — 4643 — 5455 — 6905 — 7053 — 8357 — 8745 — 8916 — 10096**, etc., greffés, racinés et boutures.

Ainsi que les nouveaux **SEYVE-VILLARD 12-417. 12-426**, etc...

Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :

M. Jean MALOD

Viticulteur-Pépiniériste

MONTELIMAR (Drôme) — *Maison de confiance*

Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique

Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.

N° 827

55e Année. — N° 2 9 Janvier 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le Caralicante.

On nous écrit des confins de l'Aude-Hérault :

« Fidèle abonné du *Progrès* et lecteur assidu de vos chroniques, il me serait agréable de recevoir, par la voie du journal, des renseignements sur le Caralicante.

Ce cépage ne m'est pas suffisamment connu pour que je me décide, sans être mieux renseigné sur lui, à l'utiliser dans un greffage que j'aurais à faire au printemps prochain sur Rupestris du Lot, dans une bonne terre de plaine. On me dit qu'il est un teinturier remarquable, et qu'il en existerait déjà quelques vignes dans la région de Montpellier.

Cette variété m'intéresserait si elle avait réellement de la valeur, car nos Alicante-Bouschet paraissent s'abâtardir de plus en plus, et beaucoup de pieds deviennent improductifs avec l'âge.

D'autre part, je ne tiens guère au Grand Noir ni au Morrastel, qui diminueraient la qualité de mes vins. Que pensez-vous donc du Caralicante, et me le conseillez-vous ?

Je vous remercie d'avance de vos renseignements et vous prie d'agréer... ».

G.

A notre connaissance, il n'a encore guère été écrit sur ce cépage nouveau, issu de l'hybridation artificielle ; seul, croyons-nous, le *Progrès* en a publié la première étude de présentation au public

viticole, le 3 novembre 1935, à laquelle nous renvoyons notre correspondant (1).

Nous avons cependant la possibilité de compléter les renseignements fournis par cette étude, car nous nous sommes intéressé au Caralicante, depuis sa création, au moins autant qu'à d'autres nouveautés, en raison surtout de sa qualité de teinturier.

C'est que les cépages de cette nature ne sont pas très nombreux, exception faite des Producteurs directs, et qu'au surplus ceux qui se sont si largement répandus dans le vignoble, dus à l'initiative des frères Bouschet de Bernard, ne constituent pas un ensemble de cépages teinturiers vraiment remarquable.

L'Alicante Bouschet seul, paraît avoir conservé ses mérites quant à la qualité de son vin, à sa couleur, son degré... ; mais comme le signale notre correspondant, il « s'abâtardit » en prenant de l'âge.

En fait, il dégénère de bonne heure, surtout lorsque les greffons dont on s'est servi n'ont pas été l'objet d'une sélection sévère ; surtout aussi lorsqu'il se trouve en milieu et sol ne lui convenant pas, non plus qu'au porte-greffe sur lequel il est greffé.

La maladie bactérienne d'Oléron, si bien étudiée par Ravaz, a chassé l'Alicante des bonnes terres, surtout si elles étaient humides, où on l'avait quelquefois imprudemment placé.

D'autre part, le *Grand noir de la Calmette*, qui occupe cependant une place importante dans certains vignobles, ne saurait satisfaire les viticulteurs soucieux de produire du vin de qualité : seule une très grande rusticité lui a valu la vogue dont il a bénéficié et que n'eût pu lui assurer la qualité de son vin, à la fois peu alcoolique et de couleur intense, mais non exempte de critiques. Pour être complet, citons parmi les autres teinturiers biens connus, le *Petit Bouschet*, le *Morrastel Bouschet*, dont le premier a ses jours comptés et ne subsiste guère que dans quelques vignobles soumis à la submersion.

Seul le Morrastel Bouschet conserve sa place, réduite d'ailleurs, sa grande productivité n'ayant point toujours réussi à faire oublier la médiocrité de son vin, également peu alcoolique et sans caractère de valeur.

Il semble donc tout à fait légitime qu'on ait voulu doter la viticulture de nouveaux cépages teinturiers, plus aptes par l'ensemble de leurs aptitudes culturales et les caractères de leurs vins, à satisfaire les désirs du viticulteur et les exigences du consommateur.

En dehors des hybrides dits Producteurs Directs, le *Caralicante* est la première de ces créations, sur laquelle notre correspondant désire être renseigné en vue de son prochain greffage.

---

(1) *Progrès agricole*, 3 novembre 1935. Un cépage teinturier nouveau, par Ch. Labat.

La documentation que nous pouvons lui fournir sur ce cépage résulte d'une série d'observations se répartissant déjà sur près d'une dizaine d'années ; quoique limitée à une aussi courte période — bien trop courte pour permettre de porter un jugement définitif sur la valeur d'un cépage nouveau —, elle peut néanmoins présenter quelque intérêt.

Au point de vue végétatif, puissance, le Caralicante est sans aucun doute fort bien doué ; ses bois sont d'une belle vigueur, son tronc grossit rapidement, plus vite même que chez le Carignan, de sorte qu'il donne tôt une belle souche fortement charpentée.

Est-ce là un signe de grande longévité, de résistance contre l'« abatardissement » rapide si justement reproché à l'Alicante ? La productivité du Caralicante est élevée, mais elle ne paraît s'affirmer qu'avec l'âge, ou du moins qu'après quelques années de greffage. Au cours des premières années, elle semble irrégulière, certains ceps portant de nombreuses grappes, d'autres très peu. Est-ce la conséquence d'une vigueur excessive ? Peut être aussi pourrait on incriminer une sélection insuffisamment poussée des greffons utilisés !

Mais après quelques années — de nombre variable selon le porte-greffe, la nature du sol... — une fructification plus régulière s'affirme et acquiert un degré *que n'atteint peut être aucun autre cépage français*. Nous entendons par là, un nombre de grappes exceptionnellement élevé, auquel peut fort bien ne pas correspondre toujours une production exceptionnelle. Nous avons pu, en effet, observer et faire observer par de nombreux viticulteurs, le nombre peut-être jamais atteint sur un Vinifera, de cinq grappes sur un même sarment principal. Et au cours de l'été dernier, nous avons pu voir dans une plantation de 4 ans de greffe sur hybride de Berlandieri et en terrain d'alluvion très calcaire, de nombreux ceps *portant chacun plusieurs sarments munis de quatre grappes.*

On ne saurait évidemment demander mieux comme puissance de fructification, dont il n'est possible de trouver d'égale que dans certains hybrides producteurs directs.

La conséquence d'une telle générosité devrait se traduire par une production abondante ; jusqu'ici, elle paraît dépasser nettement celle de l'Alicante-Bouschet, sans cependant atteindre celle du Morrastel-Bouschet.

La grosseur normale des grappes et des grains n'est, en effet, que moyenne et correspond sensiblement à celle des grappes et grains de l'Alicante-Bouschet et du Carignan. Mais ce sont la couleur du vin de Caralicante, son degré alcoolique, sa bonne qualité générale qui semblent être les éléments essentiels de la valeur de ce cépage.

La couleur est intense, très intense même, et d'un beau rouge vif ne tournant pas au violet ; le degré est élevé et dans des conditions de culture identiques à tous égards, dépasse normalement de près de deux unités celui du Morrastel-Bouschet et du Grand Noir.

Ce caractère est d'importance.

Voici l'analyse, par M. Ventre, d'un vin de 1937, fabriqué en petite quantité au laboratoire et de façon plutôt simpliste, sans addition de produit d'aucune sorte :

Alcool..........	10°1
Acidité totale....	6°10
— volatile..	0°30
— fixe.....	5°80

Le moût de Morrastel-Bouschet récolté le même jour sur des ceps de même âge, avec le même porte-greffe et dans le même milieu, marquait 8°3 au mustimètre.

L'observation a été faite bien souvent, qu'à maturité, le raisin de Caralicante paraissait très sucré à la dégustation, comparativement aux autres teinturiers.

Au point de vue cultural, rien de saillant n'est à signaler, sauf qu'en raison de sa très grande vigueur, le Caralicante nous paraît surtout devoir être placé en situation saine, bien aérée, élevée par conséquent, avec comme porte-greffe un hybride de Berlandieri, de préférence, ou encore le Riparia-Gloire, tous porte-greffes plutôt modérateurs de vigueur et facteurs favorables de fructification et de qualité.

Dans les situations basses et les terres riches, déjà si peu favorables à l'Alicante-Bouschet, le Caralicante risquerait d'être sujet à une coulure intense et de voir ses récoltes fortement atteintes par le mildiou.

Sa sensibilité au mildiou nous paraît, en effet, constituer un point noir sérieux dans le tableau généralement favorable que nous venons de dresser à l'endroit du Caralicante : feuilles et grappes sont également atteintes et cela d'autant plus gravement que la vigueur des ceps est plus grande.

Les deux grandes années à mildiou de la décade actuelle l'ont bien montré.

Il faut donc le réserver de préférence aux terres saines de coteaux. Nous ne pouvons ainsi le conseiller à notre correspondant pour sa bonne terre de plaine, d'autant moins, du reste, que le porte-greffe se trouve être le Rupestris du Lot dans le cas présent.

Malgré leurs imperfections, c'est encore au Morrastel-Bouschet ou au Grand Noir que nous lui conseillons de donner la préférence, à moins qu'il se laisse tenter par un producteur direct teinturier.

A. Bonnet.

SUR LA CULTURE DE LA POMME DE TERRE
SON AVENIR

Choix des variétés. — Malgré le nombre considérable de variétés de pommes de terre qui existent actuellement et qui s'augmente toujours, la liste de celles qui sont cultivées sur des surfaces importantes est relativement faible. Cela tient à l'importance de l'adaptation des variétés au sol, qui engage les producteurs à ne multiplier une nouvelle variété qu'après s'être assuré qu'elle est susceptible de donner des résultats dans ses terres.

En dehors des variétés très connues comme Belle de Fontenay, Early rose, Institut de Beauvais, Industrie, Saucisse, quelques variétés gagnent du terrain. C'est le cas d'Eesterlingen, de Dickemuizen ou Bintge, Great Scot, Erdgold.

Les sélectionneurs recherchent actuellement, à juste titre, des types résistant à la galle verruqueuse, au mildiou et aux maladies de dégénérescence.

Epoque de la plantation. — Elle varie suivant les régions et la nature des cultures, primeurs, saison ou tardives. Les plantations les plus importantes sont effectuées en mars-avril. Dans quelques départements du Sud-Ouest, les pommes de terre plantées en juin et dites de la Saint-Jean donnent de bons résultats lorsque le terrain a été bien préparé et que l'été n'est pas trop sec. Ce sont celles qui fournissent les meilleures semences pour l'année suivante.

Les plantations de pommes de terre précoces se développent de plus en plus et sont effectuées en janvier-février. Elles souffrent souvent des gelées, mais ces dernières sont rarement assez prononcées pour compromettre la récolte. Nombreux sont les producteurs qui n'hésitent pas à courir ce risque, car les pommes de terre précoces se vendent presque toujours à des prix élevés.

Les espacements des plants les plus favorables sont ceux de 0 m. 60 sur 0 m. 50, 0 m. 50 sur 0 m. 40, mais, à l'heure actuelle, l'écartement entre les lignes est conditionné par la nécessité de l'emploi des instruments attelés.

Afin de faciliter le passage des pulvérisateurs destinés à combattre le mildiou et le doryphore, quelques producteurs n'hésitent pas à laisser toutes les six à huit rangées, un intervalle plus large servant de passage. Cette pratique facilite l'exécution rapide des traitements.

Soins culturaux. —Les soins culturaux sont peu nombreux, roulage après la plantation en sols légers, hersage après la levée dans les sols de consistance moyenne. Les binages et les sarclages seront répétés aussi souvent que cela sera utile. Dans nos régions à étés secs, le buttage ne doit pas être exagéré, car il augmente l'évaporation.

Défense contre les parasites principaux : mildiou et doryphore. — Les deux parasites qui exercent le plus de dégâts sont le mildiou et le doryphore.

Le mildiou de la pomme de terre est analogue à celui de la vigne. Il est provoqué par un champignon bien connu, le phytophtora.

---

(1) Voir page 17.

Il se manifeste sur les feuilles par des taches brunes entourées, au début, de filaments blanchâtres. Lorsque l'attaque est très prononcée, le feuillage se dessèche et semble grillé.

De plus, les germes tombent sur le sol et vont contaminer les tubercules qui brunissent et deviennent très sensibles à la pourriture. Les années chaudes et humides sont très favorables au mildiou de la pomme de terre et les dégâts sont considérables.

Comme pour le mildiou de la vigne, il existe heureusement un traitement préventif aux bouillies cupriques connu depuis longtemps, mais malheureusement trop négligé. L'un des résultats les plus surprenants de l'invasion du doryphore, c'est que la nécessité de répandre les bouillies arsenicales pour le combattre a permis aux Services agricoles de généraliser l'emploi de bouillies cupro-arsenicales, grâce auxquelles le même traitement permet de lutter contre l'insecte et de prévenir la maladie.

Il ne faudrait pas en conclure que l'introduction du doryphore a été un événement heureux, car ce ravageur peut être considéré comme une des pires calamités de l'agriculture par les dégâts qu'il exerce et par les entraves qu'il a apportées dans le commerce de la pomme de terre, principalement avec les pays étrangers.

Je ne crois pas utile de rappeler l'évolution du doryphore, car elle a été largement vulgarisée, mais il n'est pas superflu d'insister sur les traitements et sur l'évolution qui se produit.

En dehors du ramassage, qui est toujours à conseiller, surtout dans les régions où l'invasion n'est pas encore généralisée, deux méthodes sont actuellement appliquées :

1° Traitements humides par pulvérisation de bouillies arsenicales ou mieux cupro-arsenicales.

2° Traitements secs par l'emploi de poudres à base de fluosilicates, de roténone et d'insecticides divers.

Les bouillies cupro-arsenicales sont économiques et efficaces à la fois contre le mildiou et le doryphore. Elles sont obtenues en préparant une bouillie bordelaise ou bourguignonne dans laquelle on délaye, suivant les marques, 1 à 2 kgr. d'arséniate de plomb par 100 litres de bouillie. Il y a intérêt à ajouter un adhésif.

On reproche aux bouillies arsenicales les dangers d'empoisonnement qu'il ne faut pas sous-estimer, mais qu'il convient non plus de ne pas exagérer, à condition que soient prises, pendant l'emploi, les mesures de précaution actuellement connues des praticiens et qui figurent d'ailleurs sur la plupart des emballages.

Un autre inconvénient des traitements humides, c'est qu'ils exigent le transport de quantités importantes de liquide sur le terrain à un moment où l'eau n'est pas abondante.

Aussi, les traitements secs par poudrage rencontrent de plus en plus la faveur des agriculteurs, car d'une part ils n'exigent pas le transport de liquide et d'autre part il existe des poudres qui sont presque inoffensives ou même absolument inoffensives pour l'homme.

On leur reproche leur prix élevé, mais lorsque leur emploi sera plus généralisé le prix de vente pourra probablement être réduit. Il existe d'ailleurs d'excellentes marques de poudreuses qui permettent de réduire au minimum les quantités de poudre nécessaire. Mais il serait préféra-

ble à tous les points de vue que le prix soit plus accessible et que l'on ne soit pas dans l'obligation de les employer avec parcimonie.

Un autre inconvénient, c'est que ces poudres ne peuvent prévenir le mildiou, mais il est possible d'envisager la préparation de poudres mixtes contenant des sels de cuivre et qui donneront des résultats analogues à ceux des bouillies cupro-arsenicales. Là encore se pose la question du prix de revient, surtout pour une culture comme celle de la pomme de terre qui, dans nos régions à étés très secs, donne des rendements parfois très faibles, mais qui pourraient être améliorés par une culture plus soignée.

En définitive, malgré les menaces qui pèsent sur cette culture, on peut envisager son avenir avec d'autant plus de confiance qu'à l'heure actuelle nous sommes mieux armés pour nous défendre contre les parasites qui assaillent nos cultures.

Jean Rolland,
Professeur d'agriculture,
Adjoint à la Direction des Services agricoles
de la Haute-Garonne.

LES AGRICULTEURS EN FACE DES PROPOSITIONS DE CONTROLES PAR L'ÉTAT DE L'EFFICACITÉ DES PRODUITS INSECTICIDES ET ANTICRYPTOGAMIQUES

Il reste une dernière série d'objections, les plus graves de toutes à notre avis, car il s'agit de questions de principe, touchant à l'opportunité même de la mesure envisagée.

Ce contrôle par les services officiels, ne nous mène-t-il pas tout droit vers la *Doctrine d'Etat*, la « *Science Officielle* » hors de laquelle il n'y a point de salut ?

N'allons-nous pas, sinon tuer le progrès, du moins le ralentir considérablement ?

Nous ne nions nullement la compétence hors de pair des personnalités officielles qui seraient appelées à prendre en premier lieu la direction du contrôle biologique s'il était imposé ... mais les hommes passent et l'administration demeure, et les grands progrès naissent rarement d'une évolution lente, sage et prudente d'une « *Doctrine Officielle* ». La plupart des grands progrès scientifiques ont au contraire été l'œuvre « d'hérétiques » contre lesquels toutes les autorités officielles de leur époque ont longtemps fulminé.

Certes nous ne sommes plus au temps où la « Faculté » voulait fermer les yeux devant des découvertes telles que la circulation du sang qui bouleversaient les théories admises ...; cependant est-il bien certain, par exemple, que les remarquables études de Sir Jagadis Chunder Bose sur la circulation de la sève, [illegible] moins

(1) Voir p. 12.

révolutionnaires, aient reçu dans tous les milieux officiels toute l'attention qu'elles semblent mériter ?

N'oublions pas que la médecine des plantes est une science qui sort à peine de l'enfance et qu'elle est encore dans la période où elle se transforme très vite.

Un formulaire que l'on établirait maintenant serait très différent de celui que l'on eût pu établir il y a trente ans, et il est permis d'espérer et de prévoir des progrès au moins aussi grands dans les années à venir.

Les agriculteurs redouteraient toute réglementation risquant de ralentir ce progrès.

Ce qu'ils craignent ce n'est d'ailleurs nullement une hostilité systématique des phytopathologistes officiels à l'égard des nouveautés sérieusement étudiées, la valeur indiscutable et indiscutée des personnalités en question rendant une telle crainte vaine ; ils craignent plutôt que l'adaptation à des circonstances nouvelles du formulaire établi par l'administration ne se fasse que bien lentement.

Ils savent en effet que cette adaptation sera fréquemment nécessaire dans les années à venir et devra comporter, non seulement l'adoption de formules nouvelles, mais aussi la radiation des formules périmées.

Ceux-là même qui font confiance à nos phytopathologistes pour obtenir à force d'insistance l'inscription rapide des formules nouvelles qui auraient démontré leur supériorité, reconnaissent que la radiation sera souvent bien difficile.

Cette radiation est cependant indispensable sous peine d'alourdir exagérément le formulaire et de prolonger l'utilisation de méthodes qui ont eu leur valeur, mais qui sont dépassées. Même nettement surclassé par un produit nouveau, le procédé ancien garde en effet son efficacité relative. Il aura souvent été mis au point par un maître respecté que l'on craindrait de peiner....

Et surtout, l'agriculteur connait la lenteur d'évolution caractéristique de toute administration lorsque aucun intérêt politique immédiat n'est en jeu et qu'il ne s'agit pas de questions passionnant l'opinion publique.

Nombre d'agriculteurs ne connaissent guère, comme mesures réglementaires de défense des cultures, que quelques dispositions d'intérêt parfois un peu secondaire et très généralement inappliquées, comme celles relatives à l'échenillage, et la réglementation de l'usage des arsenicaux qui n'a pas toujours été comparée favorablement aux dispositions correspondantes prises à l'étranger.

Ces réglementations ne sont évidemment pas rapidement adaptées aux circonstances.... Ce n'est pas, dans notre pays, un fait particulier à l'administration *agricole*, mais à l'administration tout court : pour prendre un exemple dans un ordre d'idées bien différent, on peut remarquer que les délais de procédure, lorsque doit intervenir la distance entre deux localités, sont toujours basés, en 1937, sur le temps nécessaire pour couvrir cette distance à cheval.

Les agriculteurs n'ont donc peut-être pas entièrement tort de se montrer assez réticents à l'égard des projets difficiles à réaliser, peut-être dangereux, et susceptibles de ralentir les progrès remarquables qui se dessinent depuis quelques années dans les méthodes de défense des cultures.

N'y-a-t-il donc rien à faire pour mettre un terme à des abus unanimement reconnus ?

Si, et le contrôle de la composition des produits sera une excellente mesure d'assainissement du marché. On pourrait à la rigueur invoquer contre ce contrôle quelques-uns des arguments précédents, on pourrait objecter que le contrôle de la composition ne sera pas toujours facile, que certaines méthodes d'analyse ont besoin d'être mises au point, que l'on connaît mal le mode d'action de certains produits, que d'autres n'agissent peut-être que par leurs impuretés, mais ces difficultés de réalisation très réelles, n'empêchent nullement ce contrôle de la composition de nous paraître éminemment souhaitable et parfaitement réalisable dès maintenant, au moins dans ses grandes lignes.

Nous espérons seulement que les modalités adoptées laisseront à ce contrôle toute la souplesse nécessaire pour qu'il ne puisse jamais devenir un obstacle au progrès.

Et pour assurer cette souplesse, nous croyons qu'il serait très désirable que les caractéristiques à rechercher, les modes d'analyses, etc... soient révisés périodiquement et ne soient fixés, même temporairement, par l'administration, qu'après de sérieuses études faites en commun par des délégués de cette dernière, des représentants des agriculteurs et des techniciens mandatés par les fabricants ou les groupements de fabricants.

Le remarquable travail réalisé dans ces conditions au cours des « Journées de la lutte chimique contre les ennemis des cultures » (Paris, Maison de la Chimie, mai 1937) a montré que cette collaboration n'était pas utopique et que des techniciens d'origines aussi variées pouvaient fort bien, après des discussions instructives et fructueuses, arriver à un accord unanime sur des questions fort importantes.

De telles réunions, présidées et dirigées par des officiels compétents, pourraient en premier lieu préparer la rédaction et la révision périodique d'une sorte de « Codex » qui, en fait, servirait de guide tant aux fabricants qu'aux utilisateurs.

Elles fixeraient également les méthodes d'analyse et de contrôle recommandables en l'état actuel de la science. Elles permettraient de faire périodiquement le point de nos connaissances, séparant nettement les résultats acquis de ce qui n'est encore que probable ou douteux, et rendraient par là, la tâche singulièrement ardue aux charlatans qui voudraient abuser les praticiens par un étalage de fausse science. Elles favoriseraient directement la recherche de progrès nouveaux par les échanges d'idées entre tous les chercheurs. Enfin, éventuellement, en présence, soit d'abus caractérisés, soit de la nécessité reconnue d'unifier les efforts pour la lutte contre tel ou tel ennemi d'importance capitale, elles pourraient proposer à l'administration, à titre tout à fait exceptionnel et si possible transitoire, de prendre les mesures de réglementation ou de coercition qui pourraient s'imposer.

Nous ne croyons nullement que ce serait là rabaisser le rôle des services officiels de l'État, qui ne se borneraient pas d'ailleurs à entériner les décisions prises au cours de ces réunions, mais qui les prépareraient, qui présideraient et dirigeraient les débats, le rôle d'animateur, de conseiller, étant au moins aussi relevé que celui de policier, de surveillant, qu'il faut parfois assumer lorsque c'est absolument indispensable, mais dont il faut se charger aussi rarement que possible.

N'est-ce pas d'ailleurs ce qui se passe en médecine humaine ? et pourtant la lutte contre les charlatans présente au moins le même intérêt que pour les maladies

des plantes, le contrôle biologique des médicaments pourrait être demandé plus encore lorsqu'il s'agit des hommes que des végétaux.

On ne l'a cependant jamais fait par crainte sans doute d'arrêter le progrès. L'Etat se borne à diriger, à favoriser les recherches et les études médicales. Il fait publier un codex dont le médecin conserve cependant le droit de s'écarter s'il le juge à propos, mais jamais l'Etat n'a émis la prétention de décréter que le salicylate était efficace contre le rhumatisme, que l'aspirine était préférable au Pyramidon, ni d'imposer une méthode officielle pour soigner la scarlatine. C'est peut-être pour cela que les médecins de Molière ne sont pas demeurés longtemps des personnages d'actualité.

Jean MASSELIN,
Arboriculteur,
Domaine de Gourdon, Bollène (Vaucluse).

PRATIQUE DE LA FUMURE EN CULTURE FRUITIÈRE

Nous avons vu qu'un certain équilibre devait exister entre les éléments fertilisants, mais les proportions de ceux-ci sont variables, suivant qu'il s'agit d'une plantation *jeune* ou *en rapport*.

Des arbres nouvellement plantés, exigent une reprise rapide, pour cela, les divers aliments doivent être *dès la plantation*, à la disposition du système radiculaire.

Or, à ce moment, *l'acide phosphorique* est indispensable à la formation du chevelu, aussi l'apportera-t-on à forte dose.

Plus tard, avec la chaux, il assurera pour les arbres à fruits à noyau, la formation de celui-ci.

En dehors des périodes de forte assimilation, l'élément phosphaté est absorbé pendant le reste de la végétation.

Sur les arbres déjà formés, l'acide phosphorique doit être à portée des racines, aux moments « critiques » de la vie active : départ de la végétation, fécondation, formation du noyau ; c'est à la fumure phosphatée de fond mise à l'automne d'assurer ce rôle.

La *potasse* régularise la fructification, concourt à la formation du sucre, de l'arôme et de la finesse du fruit.

L'arbre en exige *beaucoup* à l'époque de la *nouaison*, la carence de cet élément est la cause de chute, parfois massive, de fruits à cette époque.

Un arbre encore en formation en exigera surtout au moment du gonflement des premiers bourgeons et en fin de végétation, pour parfaire l'aoûtement du bois et accumuler des réserves.

C'est à *l'automne, dès la chute des feuilles*, qu'il convient d'apporter les engrais potassiques (sylvinite en sols légers, chlorure de potassium en terres plus fortes) pour permettre aux pluies d'hiver de les répartir, en éliminant le chlorure de sodium.

L'azote est l'élément de *choix*, que l'arbre absorbe pendant toute sa végétation, pour la formation du feuillage et du bois.

Ce que peut donner une bonne fumure



Poirier adulte
Ces caissettes sont destinées à contenir
la récolte de l'arbre.



Jeune pommier
et sa
première récolte.



L'un des champs d'expériences d'East Malling (Angleterre) (Pommiers),
pour l'étude des fumures.
Les tuteurs sont placés obliquement, face aux vents dominants.

Les arbres jeunes et les sujets épuisés en exigent plus que des adultes de vigueur moyenne, les premiers pour assurer la croissance des tissus, les seconds pour reprendre une vigueur nouvelle.

C'est ainsi que de vieux arbres ayant subi l'opération du ravalement, ont besoin d'azote pour former une nouvelle tige et assurer la fructification.

Mais un excès de cet élément est nuisible à la bonne fécondation et favorise la formation du bois au détriment du fruit.

Quelle fumure adopter

Sans vouloir attacher une importance capitale aux chiffres indiqués comme exigences en fertilisants des différentes essences fruitières, il est une obligation, faute de mieux, de les adopter comme point de départ, mais en les considérant comme des minima.

Pour des arbres à *fruits à pépins*, de végétation moyenne, Wagner et quelques autres agronomes indiquent les chiffres suivants au mètre *carré :*

Azote	5 grammes
Acide phosphorique . . .	6 grammes
Potasse	8 grammes

Pour des arbres vigoureux, ils adoptent 3, 9 et 8 grammes. Quant aux arbres à *fruits à noyau*, l'azote et l'acide phosphorique restent les mêmes, mais la potasse est portée à 10 grammes.

Fumure de fond et fumure d'entretien

La fumure de fond peut être incorporée au sol lors du défoncement (cas d'une plantation nouvelle en plein) ou à l'occasion d'un labour pour des arbres en rapport.

Le rôle des *engrais organiques* est ici *primordial*, car il s'agit de constituer, pour une période de quatre ou cinq années, un *stock d'humus*, par l'apport de 60 à 80 kilos à l'are de fumier bien décomposé. A défaut de fumier, les tourteaux, en sols légers, les déchets de laine, sang desséché, corne torréfiée, dans les terrains de consistance moyenne, y suppléeront.

Les fumures *phosphatée* et *potassique* comprendront, à l'are, 10 kgr de scories ou 8 kilos de superphosphate et 2 kilos de sulfate ou chlorure de potassium, le tout mélangé et enfoui dès l'automne.

S'il s'agit d'une *plantation* par *trous*, incorporer au sol, en mélange, 30 kilos de bon terreau, 3 kilos de superphosphate ou scories et 500 gr. de chlorures ou sulfate de potassium.

Fumure annuelle d'entretien

L'action de la fumure de fond doit agir pendant les quatre ou cinq premières années de la vie de l'arbre. Mais il est utile, l'azote du fumier étant à action lente, de la compléter fin mars-début avril (suivant le climat) par l'apport de 15 à 20 grammes d'*ammonitre* ou de *nitrate de soude* par mètre carré de surface couverte.

En mai *après la chute des fleurs*, épandre 20 grammes de *nitropotasse* ou, si l'on dispose de *purin*, 30 à 40 litres dilués dans autant d'eau.

Ainsi, la plante aura à sa disposition les éléments assimilables qui permettront aux jeunes arbres d'édifier solidement leur charpente et

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1937-1938 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Novembre	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Novembre	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	7.736	21.474	27.152	92 592	58.461
2	Aisne	2.276	9.414	34. 86	106.163	63.652
3	Allier	9.892	28 687	53.543	164.319	66.003
4	Alpes (Basses)	2 496	7 849	5.196	17 959	6.591
5	Alpes (Hautes-)	2.163	4.133	10.809	31 780	10.098
6	Alpes Maritimes	846	4.750	42.879	154.784	50.302
7	Ardèche	39.970	91.807	27.520	75 927	45.981
8	Ardennes	1	7	19.808	60 999	35.288
9	Ariège	1.543	2.545	41.437	41 486	11.391
10	Aube	6.365	13.381	31.849	107 073	76.656
11	Aude	369.411	1 237.104	46.289	132 912	137 521
12	Aveyron	3.683	8 754	30.628	105 261	24.778
13	Bouches-du-Rhône	60 265	249.237	87.208	283 835	137.153
14	Calvados		•	14.159	46 192	36.223
15	Cantal	23	25	24.1 9	79 287	28. 91
16	Charente	13.766	23.562	26.694	98 958	45.995
17	Charente-Inférieure	50.717	102.024	29.806	112 592	66.952
18	Cher	3.812	8 749	34.315	109 158	59.790
19	Corrèze	755	1 315	23.313	77 872	30.868
21	Côte-d'Or	21.033	55.257	54 743	166 185	388 004
22	Côtes-du-Nord		•	16 058	49 417	38.373
23	Creuse	•	«	25 885	89 314	38.262
24	Dordogne	57.005	131 583	28 [illegible]	93 980	40.339
25	Doubs	30	52	[illegible]	153 476	103 826
26	Drôme	9.456	28.322	17.[illegible]	51 702	14 485
27	Eure	2	5	[illegible]	24 308	15.833
28	Eure-et-Loir	«	6	24.941	77 454	51.141
29	Finistère	•	•	65.790	203 373	104.846
30	Gard	347.249	1 [illegible]	45.[illegible]	143 654	84.869
31	Garonne (Haute)	45 287	82 86	12.[illegible]	144 033	57.449
32	Gers	[illegible]	171 617	9.600	72.545	[illegible]
33	Gironde	[illegible]	728 846	148.804	190 003	[illegible]
34	Hérault	731 085	2 5 0.920	70 202	181 505	500.518
35	Ille-et-Vilaine			19.285	47 385	35.126
36	Indre	7.056	18.429	18.411	65 633	24.619
37	Indre-et-Loire	49.901	107 196	35.387	112 111	97.930
38	Isère	21.180	50 917	54.424	178 897	98.476
39	Jura	2.971	13.008	25.631	83 576	55.119
40	Landes	16.267	59 064	22.464	76 801	31.531
41	Loir-et-Cher	69.846	161.991	25 [illegible]	80 435	83.531
42	Loire	7.645	20 975	102.015	31[illegible]	[illegible].167
43	Loire (Haute-)	570	846	35.401	11[illegible] 898	[illegible]
44	Loire Inférieure	21.925	88.528	89.983	256 371	[illegible]
45	Loiret	8.660	21 [illegible]	39.563	126.639	[illegible]
46	Lot	[illegible]	[illegible]	11.834	37 258	[illegible]
47	Lot et Garonne	[illegible]	118 [illegible]	29.770	69.696	40.495
48	Lozère	301	603	9.737	30 972	17.[illegible]
49	Maine-et Loire	47.858	94.895	35.701	118 983	152.727
50	Manche	»	«	6.399	21 157	21 418
51	Marne	34.856	169.579	1[illegible].951	317 876	1.2[illegible]
52	Marne (Haute-)	1 950	2 419	26.884	82 244	47.[illegible]
53	Mayenne	1	5	3.832	11 762	13.273
54	Meurthe et-Moselle	606	1.181	85.719	257 995	[illegible]
55	Meuse	351	983	24.629	106 226	55 [illegible]
56	Morbihan	75	292	19.512	57 207	35 [illegible]
57	Moselle	561	2.681	32.309	96 467	64 [illegible]

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.266	4.553	36.510	115 836	69.402
59	Nord		.	105 443	304.965	271.163
60	Oise	»	2	31.823	99 693	43.773
61	Orne			4.856	15.864	16.856
62	Pas-de-Calais			48.230	149.083	103.926
63	Puy-de-Dôme	5.974	24.439	64.874	207.777	96.675
64	Pyrénées (Basses-)	3.050	10.939	44.416	151.447	77.574
65	Pyrénées (Hautes-)	563	1.944	16.642	61 443	24.132
66	Pyrénées-Orientales	280.969	840 613	38.522	104 036	130.937
67	Rhin (Bas-)	20.298	53 452	33.055	96 068	127.548
68	Rhin (Haut-)	33.136	102.300	54.939	150 [illegible]	136.129
69	Rhône	50.955	140.954	156.751	460.8[illegible]	[illegible]
70	Saône (Haute-)	367	1.301	38.591	121 7[illegible]	[illegible].507
71	Saône-et-Loire	38.566	132.378	66.812	215.[illegible]	225.379
72	Sarthe	390	1.105	13.0[illegible]	[illegible]	24.413
73	Savoie	13.388	29 410	29.[illegible]	[illegible]	[illegible].792
74	Savoie (Haute)	3.140	6.879	23.[illegible]	[illegible]	56.254
75	Direction de la Seine	«	»	519.[illegible]	1 [illegible]	1.[illegible]
	Direction des droits d'entrée		»	338.[illegible]	[illegible]	[illegible]
76	Seine Inférieure	»	»	94.[illegible]	[illegible]	171.[illegible]
77	Seine-et-Marne	33	131	39 4[illegible]	[illegible]	[illegible]
78	Seine-et-Oise	137	231	82.[illegible]	[illegible]	[illegible]
79	Sèvres (Deux-)	7.583	16.373	26.[illegible]	[illegible]	[illegible]
80	Somme	»	»	27 [illegible]	[illegible]	[illegible]
81	Tarn	71.171	182.819	26.[illegible]	[illegible]	[illegible]
82	Tarn-et-Garonne	26.192	62.480	10.[illegible]	[illegible]	11.023
83	Var	132.908	423 946	55.[illegible]	[illegible]	71.475
84	Vaucluse	53.536	247.746	15.[illegible]	[illegible]	[illegible].170
85	Vendée	17.250	49.762	19.[illegible]	[illegible]	27.[illegible]
86	Vienne	44.011	89 135	21.810	[illegible]	36.[illegible]
87	Vienne (Haute-)	13	79	41.432	[illegible]	[illegible].516
88	Vosges	222	945	52 [illegible]	[illegible]	[illegible]
89	Yonne	7.597	16 774	25.[illegible]	[illegible]	[illegible]
	Total pour la France	3.250.496	10.051.188	4.250.087	13.068.799	11.[illegible]
	Algérie					
	Alger	497.135	1 633.120	31.047	95.605	[illegible]
	Constantine	124.731	362 215	14.654	48.035	[illegible]
	Oran	935.765	2.222.708	27.762	88.247	2.[illegible]
	Total pour l'Algérie	1.557.631	4.218.043	73.463	231.947	[illegible]

La production et le mouvement des alcools en novembre

La production s'élève à 2.06 474 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 1 352 [illegible] dont 111.019 [illegible] provenant de la distillation des vins. 2.1 0 hl. ; des piquettes et lies de vins 21.813 hl. ; des marcs de raisin. 27.758 hl. ; des pommes et poires, 22 450 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 22 782 hl. ; des marcs de pommes et de poires, [illegible] ; des fruits autres que les pommes et les poires, [illegible] hl. ; de synthèse, grains et divers, 532 hl. ; de cognacs et armagnacs, 6.335 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 6.669 hl.

II. *Distillation obligatoire* viticulture : 17 [illegible] hl., dont [illegible] hl. d'alcools de vin et 16.560 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 91.666 hl. — Aux importations, 50.300 hl., parmi lesquels 5.373 hl. d'Algérie ; pour les exportations 28.998 hl.

Le stock est de 3.747.456 nl. dont 1.380.379 hl. d'alcools libres.

Relevé, par département, de la récolte des vins en France et en Algérie) en 1937 et en 1936. (J. O. 23-12-36)

DÉPARTEMENTS	1937 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1937 Superficie des vignes en ha en production	1937 Récolte	1936 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat de récolte	1936 Superficie des vignes en ha en production	1936 Récolte
Ain	30.843	8.395	379.318	27.276	8.227	200.142
Aisne	1.624	573	20 362	1.612	560	22 796
Allier	20 876	7.779	213.736	19.921	7.617	242.792
Alpes (Basses)	9.382	3.876	80.22[illegible]	8 393	3 680	61.213
Alpes (Hautes)	5 119	2.073	54 622	4.777	2.035	35 981
Alpes-Maritimes	13.121	4.853	100.715	8 516	3 516	45.162
Ardèche	38.000	21.295	820.008	36.738	20.494	600.830
Ardennes	148	42	744	92	9	401
Ariège	9.530	3.330	110.376	5.885	2.331	37 357
Aube	4 855	2 613	26 312	5 368	2 819	54 718
Aude	41.140	125 317	5 013.1[illegible]3	38 015	125.285	3.315.029
Aveyron	23.236	9.212	275.[illegible]8	6 819	7.402	128.337
Bouches-du-Rhône	24 936	33.894	1.320 738	22 513	32 892	1 105 5[illegible]2
Cantal	498	[illegible]9	3 728	372	84	1.408
Charente	29 567	27.727	949 868	20 755	24 934	583.8[illegible]9
Charente-Intérieure	42 315	40 258	1 318 980	32 937	35.884	776 483
Cher	19 629	5.079	150.65	18 072	5 [illegible]08	127.493
Corrèze	8 592	3.276	76 605	4 626	2 09[illegible]	28 988
Côte-d'Or	18.595	10.291	259 590	17 2[illegible]0	10.262	250.509
Dordogne	44.378	43.161	1.027 689	35.289	39.456	703 611
Doubs	709	177	5.159	584	160	4.250
Drôme	34.661	15.812	493.134	31.800	15.241	345.451
Eure	41	4	161	11	2	48
Eure-et-Loir	161	29	863	169	29	762
Finistère	3	1	11	»	»	»
Gard	48 808	86 257	4.162.126	47 615	85.736	3 761.364
Garonne (Haute-)	37 440	28 457	933 817	25.429	23.971	329 261
Gers	35.7[illegible]6	50.545	1.276 708	32 367	48.125	899 129
Gironde	61 620	130 024	3 336 676	60.287	125.245	3.282 335
Hérault	70.590	189.180	8 818.739	68.677	190.853	8 665.706
Ille-et-Vilaine	8	1	11	6	1	5
Indre	28.130	8.434	252.108	21.347	7.343	135 671
Indre-et-Loire	37.207	27.292	761 638	31.892	25 854	406 134
Isère	52 997	13 993	666.176	50.541	14 862	422.401
Jura	13 728	3.573	93 883	13.845	3.744	126 935
Landes	22.653	16 668	487.09[illegible]	16.354	14.574	291.178
Loir-et-Cher	30.103	22.274	818 007	27 287	22.063	422.459
Loire	21.759	10 371	329 248	23.627	9.871	291.640
Loire (Haute-)	6.991	1.859	59.881	5.608	1.639	26.667
Loire-Intérieure	51 467	26.524	845 904	51.040	26 806	728.434
Loiret	18.301	5.956	267 670	14.834	5.316	134.937
Lot	15.872	11.166	291.756	12.074	12.444	158.144
Lot-et-Garonne	35 640	35.651	872 646	31.093	32.707	606.969
Lozère	3 496	876	26 394	3.103	801	21.375
Maine-et-Loire	12.971	31.277	969.347	36.0[illegible]6	28.927	48[illegible].088
Marne	13.329	8 135	263 391	13 113	8.486	192.451
Marne (Haute-)	5.350	9[illegible]8	33 467	4.053	792	12 080
Mayenne	107	30	[illegible]00	83	23	289
Meurthe-et-Moselle	9.660	1 210	61 502	7.301	987	33.397
Meuse	2 050	354	18.542	1.729	341	14.175
Morbihan	477	123	3.348	446	128	3 028
Moselle	6 029	622	29 292	5.442	605	24.359
Nièvre	8.080	2.458	66.564	6.567	2.175	36 567
Oise	3	1	21	2	1	16
Puy-de-Dôme	33.676	10.888	319 0[illegible]	29 674	10 553	264.054
Pyrénées (Basses-)	11 034	9 011	204 117	8.576	7 785	120.713
Pyrénées (Hautes-)	9.588	6 103	133.688	8 244	4 946	65 602
Pyrénées-Orientales	29 285	69.663	2.746 790	27.620	68 695	2.110.250
Rhin (Bas	23 992	5.721	288 36[illegible]	20.767	5 422	205.796
Rhin (Haut)	20.137	6.828	336 [illegible]58	18 756	6.773	412.504
Rhône	25.184	22.279	694 31[illegible]	25.854	22.234	779.394

DEPARTEMENTS	1937 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1937 Superficie des vignes en ha en production	1937 Récolte	1936 Nombre de viticult. ayant fait une déclarat. de récolte	1936 Superficie des vignes en ha en production	1936 Récolte
Saône (Haute-)	3 109	537	18 186	1 817	346	6 603
Saône et Loire	48 [illegible]03	19 186	728.186	45 177	19 312	794.[illegible]07
Sarthe	4.011	1.589	28.691	2 541	1.137	11.466
Savoie	23 014	6.565	363 094	20 241	6.210	173.884
Savoie (Haute)	6.105	1.390	56.350	5 438	1.344	37 344
Seine	3	1	47	2	1	12
Seine-et-Marne	1.386	193	7.109	1.169	294	5 960
Seine-et-Oise	818	99	6.046	494	71	2 576
Sèvres (Deux)	15.279	6.004	195 504	11.468	5.074	103.740
Somme	»	»	»	»	»	»
Tarn	30 871	36.768	969.966	27.239	33.694	511.754
Tarn-et-Garonne	23 846	2[illegible] 734	573 178	19.377	18 721	305.452
Var	36 073	64.708	2 269 197	33.584	61.768	1.4[illegible]6 360
Vaucluse	31.742	42.649	1 2[illegible]3.486	29.173	41.328	895.256
Vendée	62 347	19.257	839.9[illegible]0	53.210	16 977	518 980
Vienne	43.949	21.092	659 204	37.562	19.408	367.602
Vienne (Haute)	847	171	2 785	500	108	1 607
Vosges	4.704	578	22.902	3.2[illegible]5	456	8.628
Yonne	12.780	5.367	170.424	11.4[illegible]2	5.169	142.627
Totaux pour la France	1.610.204	1.464.976	51.375.421	1.412.588	1.402.383	39.499.008
Algérie						
Alger	6.038	117 314	5.273 056	7 182	117.95[illegible]	4.630.699
Oran	15 942	253 012	8 964 2[illegible]0	12 881	248.014	5.834 460
Constantine	1 096	24 186	1 186 676	1.077	24.439	1.061.669
Territoires du Sud	1	1	12	»	»	»
Totaux	23.077	394.513	15.423.964	21.140	390 463	11.526.828
Totaux pour la métropole et l'Algérie	1.633 281	1.859 489	66 799 335	1.433 728	1 792 786	51.025.836

DÉFINITION DE L'APPELLATION CONTROLEE « COTES DU RHONE »

Décret du 19 novembre 1937

Art. premier. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Côtes du Rhône » les vins qui, répondant aux conditions ci-après énumérées, ont été récoltés à l'intérieur du territoire administratif ci-dessous désigné, dans les communes, parties de communes ou parcelles ayant fait la preuve de l'usage local, loyal et constant de l'appellation, à l'exclusion de tous les terrains de plaine et tous les terrains d'alluvions modernes :

Département du Rhône. — Communes d'Ampuis, Tupin, Condrieu.

Département de la Loire. — Communes de Verin, Saint-Michel, Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Bœuf.

Département de l'Ardèche. — Les communes de : Limony, Charnas, Félines, Serrières, Saint-Désirat, Saint-Etienne, Andance, Sarras, Ozon, Arras, Sècheras, Vion, Lemps, Saint-Jean-de-Muzols, Tournon, Mauves, Glun, Châteaubourg, Cornas, Saint-Peray, Guilherand, Toulaud, la Voulte, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Bourg-Saint-Andéol.

Département de la Drôme. — Les communes de : Saint-Uze, Serves, Erôme, Larnage, Crozes-Hermitage, Tain-l'Hermitage, Mercurol, Chanos-Curzon, Beaumont-

Tarif des Petites Annonces Economiques

1° Transactions immobilières	**6 fr.**	la ligne
2° Matériel agricole, outillage, bétail	**5 fr.**	—
3° Offres d'emplois et Divers	**5 fr.**	—
4° Demande d'emplois	**3 fr.**	—
Annonces encadrées supplément	**0 fr. 50**	la ligne.

Toutes les annonces sont classées et numérotées. Pour domiciliation de la correspondance « aux bureaux du journal », ajouter 2 fr. par annonce pour frais d'envoi.

Toutes les annonces doivent être adressées avec le montant de l'insertion aux « Services de Publicité » du *Progrès agricole et viticole*, 1 *bis*, rue de Verdun, Montpellier, avant le mardi 12 heures précédant la date de parution. — **Chèques postaux Montpellier 786.**

Importantes pépinières de

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Prix courant franco sur demande

E. LEMERLE, 67, route de Clisson, Nantes

1031. —

GRIFFES D'ASPERGES SÉLECTIONNÉES

RANDON, à LAURIS (Vaucluse)

Contentieux général - Prêts hypothécaires
Vente exclusive propriétés - Immeubles
Comptabilité - Fiscalité agricole

R. FOURESTIER TRESSAN (Hérault) Téléphone 1

1030. — **ŒNOLOGIE & VITICULTURE** Laboratoire Edmond RETTERER (ingénieur-agricole-M.), BRIGNOLES (Var). Tél. 141. Analyses officielles. Consultations sur rendez-vous, à Brignoles, le samedi de 9 h. à 11 h.

1041. — *Société des Poudres de Sûreté.* — Explosifs FAVIER, Détonateurs, mèches, **pour tous usages agricoles.** Ag. rég. M. BOUSQUET, 12, rue de la République, Bédarieux.



1042. — **Pressoir hydraulique** ou à vis extérieure, maie de 1m minima — **demandé** — D. Masse, Saint-Loubès (Gironde).

LISEZ CHAQUE SEMAINE

Les Petites Annonces Economiques

Monteux, la Roche-de-Glun, Pont-de-l'Isère, Livron, Bouchet, Suze-la-Rousse, Rochegude, Vinsobres, Taulignan, Tulette.

DÉPARTEMENT DU GARD. — *Arrondissement d'Uzès.* — Canton de Pont-Saint-Esprit. — Communes de Pont-Saint-Esprit, Saint-Alexandre.
Canton de Bagnols. — Communes de Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Vénéjean, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Bagnols, Chusclan, Orsan, Codolet, Tresques.
Canton de Roquemaure. — Communes de Laudun, Gaujac, Saint-Victor-la-Coste, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Geniès-de-Comolas, Roquemaure, Lirac, Sauveterre, Tavel.
Canton de Villeneuve-les-Avignon. — Communes de Pujaut, Rochefort, Villeneuve-les-Avignon, Saze.

Arrondissement de Nîmes. — Canton d'Aramon. — Communes d'Estézargues, Domazan, Montfrin.

DÉPARTEMENT DU VAUCLUSE. — *Arrondissement d'Avignon.* — Canton de Valréas — Communes de Valréas, Visan.
Canton de Bollène. — Communes de Bollène, la Garde-Paréol, Sainte-Cécile-des-Vignes.
Canton d'Orange. — Communes d'Uchaux, Sérignan, Piolenc, Orange, Châteauneuf-du-Pape, Joncquières, Camaret, Travaillan, Violès.

Arrondissement de Carpentras. — Canton de Vaison. — Communes de Villedieu, Buisson, Vaison, Roaix, Saint-Roman-de-Malegarde, Cairanne, le Rasteau, Séguret.
Canton de Beaume-les-Venise. — Communes de Sablet, Gigondas, Vacquéras.
Canton de Carpentras. — Commune de Sarrians.

Arrondissement d'Avignon. — Canton de Bédarrides. — Communes de Courthézon, Bédarrides, Vedènes, Morières, Châteauneuf-de-Gadagne, Caumont.
Canton d'Isle-sur-Sorgue. — Communes de Sorgues, Saint-Saturnin, Jonquerette.
Les experts désignés par le comité directeur du comité national des appellations d'origine délimiteront l'aire de production ainsi définie et en reporteront les limites sur le plan cadastral des communes intéressées.
Un exemplaire de ces plans sera déposé aux mairies de chaque commune avant le 1er novembre 1938.
Art. 2. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Côtes du Rhône » devront obligatoirement provenir des cépages suivants à l'exclusion de tous autres : Grenache, clairette, syrah, mourvèdre, picpoul, terret noir, counoise, muscardin, vaccarèse, picardan, cinsaut, roussette ou roussanne, marsanne, bourboulenc, carignan, pinot fin de Bourgogne, gamay noir à jus blanc, viognier, mauzac, pascal blanc.
Pendant une durée de dix ans, une proportion de 10 p. 100 des cépages autorisés par les lois et règlements en vigueur seront tolérés dans l'encépagement des vignes produisant les vins à appellation contrôlée « Côtes du Rhône », mais ils ne seront autorisés ni dans les plantations nouvelles, ni dans les remplacements.
Art. 3. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Côtes du Rhône » devront provenir de moûts contenant, avant tout enrichissement ou concentration, 177 grammes de sucre naturel par litre et présenter, après fermentation, un degré alcoolique minimum de 10°5.
Néanmoins, les vins récoltés dans les départements du Rhône, de l'Ardèche, de la Drôme et de la Loire et à la condition qu'ils soient déclarés, offerts au public, mis en vente ou vendus respectivement sous les appellations :

« Côtes du Rhône-Rhône »,
« Côtes du Rhône-Ardèche »,
« Côtes du Rhône-Drôme »,
« Côtes du Rhône-Loire »,

pourront provenir de moûts contenant 160 grammes de sucre naturel par litre et présenter, après fermentation, un degré alcoolique minimum de 9 degrés 5 seulement.
Tout vin de « Côtes du Rhône » déclaré ou offert au public, mis en vente ou vendu avec l'appellation « Côtes du Rhône » sans adjonction ne pourra, en aucun cas, bénéficier de la tolérance ci-dessus mentionnée, même s'il provient d'un des départements du Rhône, de l'Ardèche, de la Loire et de la Drôme.

Art 4. — L'appellation contrôlée « Côtes du Rhône » ne sera accordée qu'aux producteurs dont la récolte n'aura pas dépassé 40 hectolitres par hectare de vigne en production, étant spécifié que, pour les départements du Rhône, de la Loire, de l'Ardèche et de la Drôme, ce rendement est calculé par la méthode de la moyenne, évalué sur cinq ans (celle de la récolte et les quatre précédentes). Et que, pour les autres, il représente un maximum n'intéressant que la récolte considérée.

Il sera, dans ce dernier cas, susceptible d'être élevé à 45 en année exceptionnelle où qualité et quantité se rencontrent simultanément, sur demande adressée par la commission prévue ci-après.

La commission est composée des présidents des syndicats locaux et des caves coopératives de chacune des communes comprises dans l'aire de production, ayant plus de cinq années d'existence à la parution du décret. Elle est présidée par le président du syndicat général des vignerons des Côtes du Rhône.

Cette demande devra, sous peine de nullité, être parvenue au comité directeur un mois, au moins, avant la date de clôture du registre des déclarations de récolte. La décision du comité directeur sera rendue quinze jours au moins avant cette même date et vaudra pour l'ensemble des producteurs de l'appellation.

Dans l'un ou l'autre cas :

1° Tout dépassement entraîne la perte du droit à l'appellation contrôlée pour la totalité de la récolte du producteur chez lequel ce dépassement aura été relevé ;

2° Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille (celle-ci comprise).

Art. 5. — Les vignes produisant le vin ayant droit à l'appellation contrôlée « Côtes du Rhône » devront être taillées conformément aux règles édictées pour les appellations contrôlées locales comprises dans la région considérée.

Art. 6. — La submersion est interdite. L'arrosage n'est toléré qu'en cas de sécheresse persistante et, dans ce dernier cas, limité à deux fois seulement par récolte.

Art. 7. — La vinification devra être conforme aux usages locaux. Toute opération d'enrichissement (chaptalisation, concentration, etc.), même pratiquée dans les limites légales, est interdite. Néanmoins, les vins récoltés dans les départements du Rhône, de la Loire et de la Drôme, à l'exception du canton de Saint-Paul-Trois-Châteaux, et à la condition qu'ils soient déclarés, offerts au public, mis en vente ou vendus respectivement sous les appellations :

« Côtes du Rhône-Rhône »,
« Côtes du Rhône-Loire »,
« Côtes du Rhône-Drôme »,

pourront utiliser les méthodes d'enrichissement légales.

Art. 8. — Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, sera revendiquée l'appellation contrôlée « Côtes du Rhône » ne pourront être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « Appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Art. 9. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Côtes du Rhône », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1er et 2 de la loi du 1er août 1905, art. 8 de la loi du 6 mai 1919 ; art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois d'Octobre 1937.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE NOVEMBRE 1937

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	
Espagne	»	»	729	»	»	»	»	729
Grande Bretagne	»	894	»	»	»	»	»	894
Hongrie	»	737	2.769	»	»	17	»	3.523
Italie	»	»	2.738	»	237	42	1	3.018
Pays-Bas	»	246	»	»	»	»	»	246
Portugal	»	»	20	»	»	10.212	7	10 239
Etats Unis	97	1.563	»	»	»	»	»	1.660
Suisse	»	»	»	»	10	»	»	10
Autres pays étrangers	»	52	233	»	10	27	»	322
Total des quantités importées de l'étranger	97	3.492	6.489	»	257	10.298	8	20.641
Algérie	»	2.361	755 842	10	122	5 468	13	763.816
Tunisie	»	7.267	46 310	»	2	10.347	»	63.926
Maroc (zone française)	»	7	(2) 1.312	»	»	»	»	1 319
Indochine française	»	17	»	»	»	»	»	17
Total des quantités entrées en France	97	13.144	809 953	10	381	26.113	21	849.719

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE NOVEMBRE 1937 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL par pays de destination
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres de la Gironde	Autres d'ailleurs	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	
Suède	2	38	529	257	300	»	»	4.126
Norvège	693	32	487	103	43	18	42	1.118
Danemark	171	100	63	6	1	69	1	471
Finlande	»	5	34	33	17	»	»	89
Grande-Bretagne	2 748	963	2 318	694	199	454	1.929	9 411
Allemagne	3 954	2.025	329	16	7	»	3	6.314
Pays-Bas	1 643	216	368	230	79	22	25	2 583
U. E. belgo luxembourgeois	8 720	3.879	1 347	296	227	1.520	78	16.077
Pologne	595	58	27	23	13	»	3	719
Suisse	815	14 940	188	15	38	25	30	16 051
Tchécoslovaquie	402	332	21	6	36	3	18	818
Brésil	131	14	124	10	16	»	46	341
Canada	52	48	178	31	53	»	9	338
Argentine	99	260	414	59	12	»	»	844
États-Unis	503	»	3 647	1 528	1.138	1	2.173	8.990
Mexique	345	40	101	29	7	16	37	575
Japon	124	44	68	65	2	»	»	273
Autres pays d'Afrique :								
Équatoriaux occidentaux	128	70	47	27	21	5	28	326
Méridionaux	415	16	18	28	12	4	34	224
Venezuela	94	15	87	57	18	3	2	276
Indes néerlandaises	65	23	62	70	9	»	23	252
Égypte	80	179	197	55	29	»	49	589
Algérie	9	29	487	57	147	110	819	1.658
Tunisie	3	»	241	13	49	27	110	443
Maroc (zone française)	68	42	187	9	126	14	508	922
Afrique occidentale française	1 466	1.564	110	58	32	3	398	3 631
Madagascar	873	3 537	69	8	39	»	94	4 620
Cameroun (mandat français)	51	»	9	5	13	2	66	146
Indochine française	211	1.224	266	16	83	55	200	2.055
Réunion	286	1.333	14	20	10	50	36	1.749
Nouvelle Calédonie	70	»	4	2	3	3	15	97
Martinique	437	7	27	2	6		238	717
Guadeloupe	350	40	17	1	4	»	184	596
Afrique équatoriale française	224	111	16	48	14	»	45	425
Autres pays	1 050	290	996	422	262	161	627	3 808
Totaux	25 534	31.480	12.894	4.2·9	3.065	2.560	7.840	88 672

aux arbres en rapport de surmonter facilement la période délicate de la nouaison.

Modification à apporter aux fumures

L'âge d'un arbre, sa végétation (parfois inhérente à la variété, mais aussi à la nature et la richesse du sol) doivent servir de *guide* à la fumure. Tel sujet qui donne trop de bois, donc vigoureux et de rendement nul ou insignifiant, doit être modéré dans sa végétation et pour cela l'azote peut être supprimé (une année par exemple) ou tout au moins réduit, tandis qu'on augmentera la dose d'acide phosphorique et de potasse.

Tel autre qui s'épuise, parce que trop fructifère, a besoin, pour réduire la production des bourgeons à fruits, de l'élément azoté, qui rétablira l'équilibre en favorisant les productions ligneuses.

Une *taille* plus longue et la suppression de fleurs en surnombre peuvent dans ce cas être également utiles.



Fumure au pal d'un arbre de plein-vent en sol enherbé
avec engrais complet
Les trous ont été faits à l'aide d'une barre de mine.

Conclusion

La fumure des essences fruitières, comme toute fumure d'ailleurs, est sous la dépendance, quant à son efficacité, des *conditions météorologiques* de l'année.

Mathieu de Dombasle disait : « 2 de soleil et 2 d'eau font 4 de produits », marquant ainsi le rôle important du facteur atmosphérique.

répondent aux conditions anciennes, relatives aux cépages, richesse minimum des moûts, proportion maximum d'alcoolisation, mais de plus ont été obtenus dans une limite de production de 40 hectolitres de moûts à l'hectare et ont reçu une addition d'alcool pur de 5 pour 100 au moins du volume des moûts traités ; l'alcool employé doit titrer 90 degrés G. L. au minimum.

Les dispositions nouvelles ne seront applicables qu'aux vins de la récolte 1938.

Débits de boissons.

Jusqu'à présent les transferts de débits de spiritueux à consommer sur place ne pouvaient être effectués qu'à l'intérieur de la commune sur le territoire de laquelle ils étaient installés ou, dans le cas d'agglomération nouvelle, dans un rayon de 25 kilomètres du centre de celle-ci.

Ces restrictions rendaient pratiquement impossible l'ouverture d'établissements de l'espèce sur certains points éloignés de tout centre important et où cependant, par suite de circonstances particulières, on notait, à titre permanent ou saisonnier, la présence de nombreux résidents. Tel est le cas, par exemple, des stations de sports d'hiver.

En vue de porter remède à une situation qui n'est pas sans présenter des inconvénients au point de vue du développement du tourisme, l'art. 11 dispose que, tout débit de spiritueux à consommer sur place exploité dans un rayon de 100 kilomètres pourra être transféré en tout lieu où son installation répondra à des besoins touristiques reconnus. L'utilité de cette création ne sera considérée comme démontrée que lorsqu'elle aura été confirmée par des délibérations concordantes de la Commission départementale, de la Chambre de commerce et des associations de tourisme les plus représentatives de la région.

Dans tous les cas, les débits ouverts dans ces conditions devront être installés hors des zones protégées.

J. Appert.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Le Congrès des Syndicats agricoles aura lieu à Grasse le 10 juillet. — C'est au pays des fleurs et des parfums, où s'apprête la récolte des jasmins et des brouts d'orangers, dans l'ancienne capitale du Var étagée en amphithéâtre dominant la vallée pittoresque de la Siagne et le magnifique panorama qui s'étend des Alpes à la Méditerranée, centre de cultures florales et d'une industrie de renommée universelle, que sont convoqués cette année les Syndicats agricoles provençaux.

On étudiera notamment les sujets suivants : *Les plantes à parfum ; Les fleurs coupées Cultures et soins aux arbres fruitiers ; Les lois sociales ; La question oléicole ; etc...*

Les vœux à soumettre au Congrès devront être adressés d'urgence au Secrétariat général de l'Union des Alpes et Provence, 15, rue Edmond-Rostand, Marseille.

Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte d'Or). — *Concours des Bourses.* — Il aura lieu le jeudi 21 juillet, à 8 heures, au siège même de l'Etablissement. Ce concours comprend des épreuves écrites et orales du niveau du certificat d'Etudes primaires. Se faire inscrire avant le 14 juillet.

Seuls, les candidats aux bourses doivent passer un concours. Les jeunes gens pourvus du Certificat d'Etudes ou d'un diplôme équivalent et qui ne demandent pas de bourses sont dispensés de tout examen d'entrée.

Age minimum exigé pour l'entrée : 13 ans.
Prix de la pension : 2.800 frs.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 11°, 15 à 18,50 ; 11° et au-dessus, 16,50 à 16 ; blancs et rosés, 18 à 17 fr.

Vins de café : 18,50 à 16 fr. 50.

Marché calme, cours sans changement sur la semaine précédente. Les affaires sur souches semblent se raréfier. Les dernières ont été traitées à 16 frs pour les vins courants, 16.50 pour les beaux vins.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouge, 9°5 à 11°, 168 à 175 fr.

Rosés et blancs, incôtés.

Sète. — Vins rouges et rosés, 15,25 à 18 ; blancs, 16 à 18 fr. 25

Vins d'Algérie : vins rouges, 15,25 à 16,25 ; rosés, 15,50 à 16 fr. 50 ; blancs, 16,75 à 17 fr. 50.

Béziers. — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,50 à 15 frs 25 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires.

Saint-Chinian. — Vins rouges, 15,75 à 18 fr.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18,50 à 17 fr. ; 10°5 à 12°, 16,25 à 15 fr.

Sur souches, 15,50 prix minimun.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 8°5 à 12° ; 18,50 à 15 fr. ; moyenne des 10°5, 16,50.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 17 à 15 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — 9°5 à 12°, 17,50 à 14 fr. 75.

GERS. — On paye les 10° à 10°5, 18 fr. 50 le degré, retiraison courant juillet.

Affaires calmes en eaux-de-vie. Les toutes qualités se sont payées 3.800 fr.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — L'arrivée quai Bordeaux de vins rouges d'Algérie à 200 frs l'hecto a influencé le cours des vins de cette nature et contrecarré momentanément l'effet de la coulure qui a particulièrement sévi sur les cépages rouges.

Il est signalé quelques affaires de rouges à 180 frs le degré-tonneau. En blanc, les affaires sont au grand calme, avec des transactions à 160 frs le degré-tonneau, sur des 11° à 11°5 même sur des 12°.

Les Monbazillac sont traités à 165 frs, même 168 frs le degré tonneau, sans affaires importantes. Un 13,9 a été traité à 2.400 frs le tonneau.

BEAUJOLAIS. — La vigne pousse rapidement, et les vignerons sulfatent avec ardeur, bien que les maladies cryptogamiques n'aient causé jusqu'à présent aucun dégât sérieux. Le beau temps a favorisé la floraison qui se terminera dans de bonnes conditions. Un orage de grêle a provoqué des dégâts importants dans quelques communes.

Vignoble satisfaisant. Il y aura une petite récolte sur les repousses des vignes gelées. Il reste peu de vins à la propriété, mais le commerce a des stocks importants.

AUVERGNE. — Belle apparence des vignes. Les rouges valent 38 fr. le pot de 15 l. les rosés 40 à 42 fr.

LOIR-ET-CHER. — Le vignoble offre de très belles apparences. Cours en hausse à 22-25 fr. le degré-hecto.

MAINE-&-LOIRE. — **Saumur.** — Belles perspectives de récolte. Rosés, 19 fr. ; blancs, 22 à 23 frs.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10° toutes tranches, 136 à 142 fr. ; 11° t. t. 137 à 143 fr. ; 12° t. t. 138 à 144 fr.

Blanc taché 10° toutes qualités, t. t. 140 à 145 fr. ; de raisins blancs 11°, 2me choix, 150 fr. ; bloquée, 10,50 à 10 frs 75.

Les offres sur souches se généralisent à 130 frs les 10° et 132 frs les 11°.

Oran. — Affaires ralenties. Une affaire intéressante à signaler : 1.800 hl. St-Cloud à 12,25. Les petits degrés font toujours prime Sur souches situation inchangée 11,50 à 12 fr. le degré.

Marché calme. Les cours purement nominaux vont de 11,50 à 12 fr. Pas d'affaires. Sur souches : pas de changement.

TUNISIE.

Tunis. — Le vignoble présente de belles perspectives de récolte. Affaires calmes. On a traité sur souches de 11,25 à 11 fr. 50.

ALCOOLS

A Béziers ; Eaux-de-vie de vin, 880 à 900 fr. ; eaux-de-vie de diffusion, 680 à 700 fr. ; Fine Languedoc, 1.000 à 1.025 fr. ; eaux-de-vie de marc, 605 à 615 fr.

Ces prix s'entendent au 100 degrés, l'hecto nu pris chez le bouilleur.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

Les notes affectées à ces rendements, suivant les catégories, sont les suivantes :

Maïs de coteaux			Maïs de plaines			Maïs de vallées		
55 à 60 Qx. à l'Ha.		19	75 à 80	—	19	95 à 100	—	19
50 à 55	—	18	70 à 75	—	18	90 à 95	—	18
45 à 50	—	17	65 à 70	—	17	85 à 90	—	17
40 à 45	—	16	60 à 65	—	16	80 à 85	—	16
35 à 40	—	15	55 à 60	—	15	75 à 80	—	15
30 à 35	—	14	50 à 55	—	14	70 à 75	—	14
25 à 30	—	13	45 à 50	—	13	65 à 70	—	13
20 à 25	—	12	40 à 45	—	12	60 à 65	—	12
au dessus de 15	—	11	35 à 40	—	11	55 à 60	—	11
au dessous de 15	—	10	au dessous de 35	—	10	au dessous de 55	—	10

Ces rendements correspondent à des grains verts pesant 15 % de plus que les mêmes grains secs.

Troisième note de 0 à 20, coefficient 0,25. Elle se rapporte à la valeur moyenne d'un lot de 10 épis.

Ces 10 épis, servant à la constitution de ce lot, sont choisis par le jury du concours sur le prélèvement adressé à l'Association générale des producteurs de maïs.

Leur choix est réalisé dans les conditions mêmes où l'agriculteur effectuerait sur sa récolte le choix, au grenier, des épis réservés pour la semence.

Quatrième note de 0 à 20, coefficient 0,75. Elle concerne le choix, par le concurrent lui-même, de cinq pieds non écimés, ces pieds devant correspondre à ceux qui seraient réservés pour la récolte des épis destinés à la semence dans le cas de sélection opérée sur le champ et non plus au grenier.

Le total de ces quatre notes affectées de leur coefficient donne le pointage de 100.

Le concours s'est terminé par l'exposition des lots de grains ayant servi à établir le rendement et provenant de l'égrenage du prélèvement, des 10 épis prélevés par le jury et des pieds de maïs prélevés par les concurrents.

Pour donner à cette exposition un caractère nettement documentaire, les organisateurs de cette exposition avaient sollicité le concours de tous ceux qui s'intéressent à la culture du maïs et à son utilisation : la Station de génétique et de culture du maïs de St-Martin-de-Hinx (Landes), l'Association générale des producteurs de maïs, la Direction des Services agricoles des Basses-Pyrénées, le Syndicat des agriculteurs des Basses-Pyrénées, les fabricants d'engrais représentés par leurs propagandistes locaux ou régionaux, la Chambre syndicale de l'industrie du maïs, les constructeurs de machines agricoles.

S'il n'avait pas été jugé utile de conclure concours et exposition par un Congrès proprement dit, deux importants Congrès du maïs, l'un national, l'autre international, ayant déjà eu lieu à Pau il y a quelques années, il parut cependant indispensable, profitant de la présence des exposants et de nombreux autres agriculteurs, de faire à ceux-ci quelques exposés courts, mais substantiels, sur les questions d'actualité touchant à cette culture. C'est ainsi que furent successivement traités la création et le

rôle de l'Association générale des producteurs de maïs, la suppression du droit d'accise, la sélection du maïs et la législation sur les semences, les améliorations à apporter à cette culture.

Le rôle éducatif recherché dans cet ensemble de manifestations à été parfaitement réalisé. C'était bien la meilleure récompense que pouvaient désirer tous ceux qui se dévouèrent à leur organisation.

D. Ranchoux,
Professeur d'Agriculture,
adjoint à la Direction des Services agricoles
des Basses-Pyrénées.

A. Douence,
Directeur des Services agricoles
des Basses-Pyrénées.

QUESTIONS DIVERSES

Précautions à prendre dans l'emploi du chlorate de soude comme desherbant

L'emploi comme désherbant du chlorate de soude, ou de produits à base de chlorate de soude, s'est très largement répandu dans nos campagnes depuis quelque temps.

Il ne s'agit plus seulement du désherbage de petites surfaces (allées, cours de fermes, etc...), mais d'emplois vraiment agricoles sur de grandes étendues, nécessitant l'utilisation de quantités importantes de produits : désherbage de vignes entières, de terrains maraîchers dans l'intervalle des cultures, de parcelles destinées à recevoir des plantations nouvelles, d'étendues importantes, de fourrières, chemins et fossés.

Dans ces conditions, il nous paraît indispensable de rappeler les précautions, d'ailleurs très simples, qu'il convient de prendre pour que de telles utilisations en grand demeurent entièrement sans danger, car un grand nombre d'agriculteurs, sachant que le chlorate n'est p s un poison, sachant ou constatant qu'il n'est pas corrosif, qu'on peut le manier les mains nues, et qu'il n'attaque ni les vêtements ni les pulvérisateurs, ne prennent aucune espèce de précaution pour son emploi. Ils s'exposent ainsi à des accidents qui peuvent être sérieux, tenant à la grande inflammabilité des corps combustibles imprégnés de chlorate.

Le chlorate de soude est en effet un comburant, c'est-à-dire un corps libérant facilement de l'oxygène susceptible d'activer les combustions déjà amorcées ; en particulier les matières organiques (notamment les tissus) imprégnées de chlorate deviennent inflammables, et leur combustion devient plus rapide et plus vive : un petit bout de bois chloraté brûlera comme une allumette au lieu de se contenter de charbonner lentement.

L'agriculteur prendra donc les précautions suivantes :

Il ne fumera pas pendant le travail, et, pour répandre le chlorate (en poudre ou en solution) il endossera de vieux vêtements et de vieilles chaussures qu'il rincera à l'eau claire avant de les faire sécher et surtout avant de s'approcher d'un feu ou d'une flamme quelconque.

Le chlorate étant très soluble, un simple rinçage suffit d'ailleurs pour en débarrasser complètement les vêtements et les chaussures ; il n'est besoin ni de savonnage ni de véritable lavage.

Les pulvérisateurs, eux aussi, seront soigneusement rincés après usage, tant pour ne pas laisser de chlorate sur les cuirs que pour être certain qu'il

ne reste à l'intérieur aucune trace de solution qui risquerait d'en endommager les plantes sur qui elle serait accidentellement pulvérisée par la suite.

Le stock de chlorate sera conservé dans les bidons d'origine, métalliques, en bon état, sur un sol propre, de préférence en ciment ou terre battue. Ce stock sera maintenu à l'abri de l'humidité et éloigné des dépôts de produits combustibles et surtout des bidons d'huile et de graisse ainsi que des touries d'acides.

Il faut en effet prendre soin de ne jamais laisser le chlorate se mélanger avec des matières organiques pulvérulentes (poussières de charbon, sciure de bois) ni surtout avec des acides (acide sulfurique) ou avec des huiles et graisses. C'est pourquoi, lorsqu'on veut épandre du chlorate à sec, il convient de le semer à la main sans utiliser de distributeur d'engrais qui, tous, comportent des engrenages graissés.

Moyennant ces précautions élémentaires, l'emploi du chlorate pourra se faire en grand sans le moindre risque d'accident ou d'incident.

J. M.

L'huile d'olive et la santé

Les applications de l'huile d'olive en médecine sont chaque jour plus nombreuses, mais pour ces usages on ne peut utiliser que l'huile obtenue avec des olives bien mûres. Lorsque les médecins ont essayé de remplacer l'huile d'olive par l'huile d'arachide, l'huile de lin, ou autres, l'estomac des patients a refusé ces huiles et ils ont été obligés de recourir à l'huile d'olive pure.

Foie. — L'emploi médicinal de l'huile d'olive en ingestions fut conseillé en Russie par Grossman dès 1848.

L'emploi de l'huile fut d'abord prescrit pour les maladies du foie, en particulier pour la lithiase. Les recherches modernes ont permis d'établir que les effets de l'huile sur le foie sont dus surtout à une excitation de la sécrétion biliaire et à un assouplissement de la vésicule.

L'emploi de l'huile est donc parfaitement indiqué dans les maladies suivantes, selon l'opinion du D. Ortega Nieto : cas d'inflammation de la vésicule biliaire ou lithiase ; les douleurs sourdes et constantes, avec exacerbation intermittente qui accompagnent cette maladie sont promptement calmées. En d'autres cas la sortie des calculs vésiculaires est favorisée.

Le traitement pour arriver à ces résultats consiste à prendre, durant 10 jours par mois, une demi-heure avant le petit déjeuner, une ou deux cuillerées à soupe d'huile d'olive pure, mêlée de jùs de citron.

Le distingué spécialiste Singer, de Vienne, dit avoir obtenu souvent l'expulsion de calculs biliaires avec le traitement suivant :

Une cuillérée d'huile d'olive additionnée de jus de citron, et un peu après un verre d'eau de Carlsbad chaude. Pour faciliter la digestion de l'huile, le malade se couche une demi-heure sur le côté droit avec une bouteille d'eau chaude sur le ventre, et au bout de ce temps il lui est permis de prendre son petit déjeuner.

La quantité d'huile à prendre va en augmentant à raison d'une cuillerée par jour jusqu'à ce qu'on arrive à 6. Cette cure de 6 jours est faite deux fois ou trois fois par an.

Estomac. — Dans les maladies de l'estomac l'huile d'olive a des applications de grande valeur.

Principalement Mathieu et Lafont en France, etc ... ont démontré que l'usage de petites quantités d'huile d'olive le matin à jeun est un des traitements les plus efficaces contre l'hyperchlorhydrie et l'ulcère de l'estomac.

Selon le Dr Fernand Perez l'huile agit en retardant l'évacuation de l'estomac, ce qui a été prouvé par les expériences de Carnot et Chassevant faites sur des chiens porteur de fistules duodénales, chez lesquels 50 gr. d'eau salée passait rapidement de l'estomac à l'intestin. La majeure partie passait dans les dix premières minutes, mais si on ajoutait 20 cm³ d'huile d'olive à cette eau salée l'évacuation n'était faite qu'en 1 h. 30. L'huile est donc très lente à passer, puisqu'au bout de 3 ou 4 heures encore il en reste dans l'estomac 5 à 8 gr.

Ces expériences démontrent que l'action de l'huile sur la muqueuse se prolonge durant 3 ou 4 heures ; pour obtenir une médication continue de l'ulcère, il est donc nécessaire de faire prendre au malade 15 à 20 gr., c'est-à-dire une cuillerée à soupe d'huile d'olive toutes les 3 ou 4 heures.

Diabète. — Le régime de Maifnor et F. Arloing préconise l'huile d'olive pour les diabétiques. Marcel Labbé recommande plusieurs formules d'émulsions d'huile d'olive, avec lesquelles dit-il, on arrive à donner 50 gr. journaliers durant des mois entiers avec parfaite tolérance, faisant ainsi disparaître par ce régime l'hyperglycémie et aussi la constipation, si rebelle dans quelques cas de diabète.

Appareil respiratoire. — L'emploi de l'huile d'olive a donné de très bons résultats aux phtisiologues qui font usage de la collapsothérapie dans le cas de lésions avancées du poumon, en remplaçant le pneumothorax par l'oléothorax.

L'emploi de cette technique est actuellement très répandue et on cite de nombreux cas de guérison dans les statistiques de phtisiologues du monde entier.

Dans la bronchite et la grippe broncho-pulmonaires, affections qui constituent de véritables plaies, les spécifiques qui s'emploient sont souvent à base d'huile d'olive comme véhicule gras, ainsi par exemple le bronchiol injectable qui, pour chaque 0,72 gr. de divers composés, comporte 3 cm³ d'huile d'olive. Le pulmoton injectable antibacillaire qui, pour 0,550 gr. de différents composés, comporte également 3 cm³ d'une solution huileuse, etc.. . .

Rachitisme. — L'huile d'olives, pour sa richesse en vitamines solubles, en graisse, et spécialement en vitamines anti rachitiques, constitue un aliment particulièrement indiqué pour les infirmités de l'enfance, et elle peut être avantageusement substituée à l'huile de foie de morue.

Brûlures. — Le liniment oléo-calcaire obtenu avec le mélange à parties égales de l'huile et de l'eau de chaux, est d'une préparation facile et d'un emploi très général pour le traitement des brûlures.

L'huile d'olive a toujours été employée pour les soins de beauté. Les Celtes avaient pour coutume de se laver le corps avec de l'huile et celà cinq siècles avant Jesus Christ. Les dames de la Rome antique se frictionnaient après le bain avec de l huile d'olive aromatisée pour conserver leur beauté. Et de nos jours la belle actrice de cinéma Virginia Bruce dit, en parlant des bains de soleil : si vous désirez obtenir une belle couleur dorée, frictionnez-vous généreusement la peau avec de l huile d'olive .....

Léopoldo HERNANDEZ ROBREDO
Ingénieur Agronome

Traduit de l'Espagnol par André CASTEL,
Station Œnologique du Gard.

Cuvettes pour troncs d'arbres.

Un arboriculteur du Var a construit en béton des cuvettes expérimentales au pied de ses pêchers. Il les a remplies d'eau.

« Ne pourrait-on, écrit-il, arriver à faire fabriquer des colliers cuvettes en caoutchouc pouvant s'adapter à tous les troncs d'arbres et pouvant contenir un certain liquide ne s'altérant pas trop... et le puceron serait vaincu ». *Progrès agricole et viticole*, 24 juin 1936.

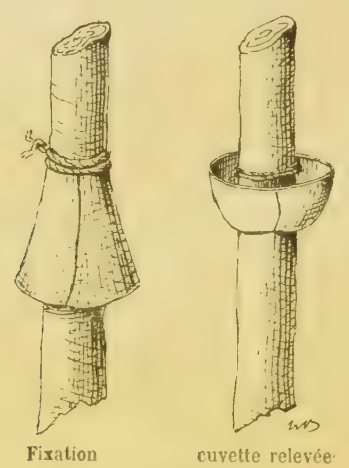
Mais ces cuvettes existent... en Campanie, où elles ont été créées par l'arboriculteur italien Baraffa.

D'après une revue espagnole, voici comment on les construit.

On découpe une vieille chambre à air pour former un tronc de cône que l'on serre sur le tronc d'arbre par sa petite base. On colle les bords.

Puis on relève le tout.

Pour maintenir la cuvette annulaire ainsi formée, on emploie sous le caoutchouc des fils de fer galvanisé de 2 ou 3 millimètres de diamètre courbés en U.



Fixation — cuvette relevée

Cuvettes Baraffa
sur tronc d'arbres fruitiers

Il est utile également de coller sur le bord circulaire de la cuvette une bande donnant de la rigidité. Cette bandelette est de caoutchouc. Mais nous pensons qu'on pourrait se servir de ruban chatterton, qu'emploient les électriciens pour l'isolement ou encore des rubans collants anglais destinés à protéger les greffes.

Chacun pourra s'ingénier à perfectionner ce système... et nous donner des nouvelles.

Comme liquide, l'huile est plus efficace que l'eau. Elle s'évapore peu et possède une valeur insecticide.

On pourrait envisager une couche d'huile sur de l'eau.

Pierre Larue.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Groupement des Ingénieurs agricoles de Provence et Côte d'Azur

La réunion d'hiver aura lieu à Marseille, fin janvier ou commencement février 1938. Le prochain communiqué et les convocations en donneront les dates et détails. L'importance des questions à étudier et des communications à faire à l'Assemblée générale a conduit le Bureau à y consacrer l'après-midi du samedi. En conséquence, le programme est arrêté comme suit :

Le samedi, arrivées libres ; 12 h. déjeuner facultatif dans un restaurant choisi ; 16 h. Assemblée générale (lieu à fixer) ; 19 h. dîner ; soirée libre.

Le dimanche, 7 h. départ en cars ; champignonnière de Fontvieille (60 ha souterrains) ; Moulin et musée A. Daudet ; St-Rémy ; Marseille 17 h., dislocation en gare.

Le Congrès de l'agriculture et de l'horticulture Côte d'Azur-Provence

Voyage d'études en Provence

Du 22 au 26 février prochain se tiendra à Nice, au Palais de l'Agriculture, 113, promenade des Anglais, organisé par l'importante Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice et des A.-M., sous le patronage du ministre de l'agriculture et la présidence d'honneur de hautes personnalités, le Congrès de l'agriculture et de l'horticulture Côte d'Azur-Provence, dont le programme complet est mis à la disposition des intéressés.

Cette manifestation présentera, est-il besoin de le dire, un attrait exceptionnel pour nos producteurs et pour tous ceux qui s'intéressent aux choses de la terre et aux progrès réalisés dans l'agronomie provençale.

Au cours de trois matinées, d'éminents rapporteurs spécialisés traiteront les grandes questions à l'ordre du jour dans les différents domaines de la culture, de la parasitologie et de l'économie agricole.

Des résumés de ces rapports seront imprimés avant l'ouverture du Congrès et mis à la disposition des congressistes, aux fins de discussion ou de demandes de renseignements complémentaires.

Les après-midi et toute la journée du 26 février seront réservés aux visites de cultures, de caves, de laboratoires et d'usines dans le département.

Le 24 février aura lieu un *Concours de motoculteurs*, et le 25 sera réservé à la *Journée du vin et du raisin.*

Précédant l'ouverture du Congrès, un voyage d'études en Provence a été organisé par la route, du 18 au 21 février, par car-limousine, à un prix forfaitaire extrêmement réduit.

Il permettra aux congressistes de visiter les magnifiques régions agricoles des Bouches-du-Rhône, du Vaucluse et des Basses-Alpes, le fameux parc d'élevage de gibier de Cadarache, appartenant au ministère de l'agriculture, les champignonnières de Fontvieille, des cultures fruitières et maraîchères, le moulin régional oléicole de Manosque, et d'admirer les beautés touristiques de la Fontaine de Vaucluse, des Baux, des Gorges du Verdon, etc...

Le Comité d'organisation du Congrès, à la tête duquel se trouve M. l'inspecteur général de l'agriculture Georges Ménard, comme président, et M. H. Latière, président de la Société centrale d'agriculture des A.-M., comme secrétaire général, n'a rien négligé pour assurer à cette grandiose manifestation agricole le succès le plus éclatant.

Le Comité de direction des grands réseaux de chemins de fer a accordé aux congressistes une réduction de 40 % avec validité du 17 février au 2 mars.

Aucun droit d'inscription au Congrès n'est exigé.

Pour tous renseignements, programme et inscriptions, s'adresser au Palais de l'Agriculture, 113, promenade des Anglais, Nice.

Congrès régional viticole pour l'étude de la lutte contre les ennemis de la vigne.

(*Mâcon, 16 janvier*)

Le Congrès viticole de Mâcon, se tiendra seulement dans la journée du *dimanche 16 janvier.*

Il aura lieu de 9 heures à 18 heures et sera clôturé par M. le Ministre de l'Agriculture, qui présidera ensuite le banquet donné en son honneur à l'Hôtel de Ville, vers 19 heures 30.

Le lundi 17 : voyage de documentation et de dégustation aux Caves coopératives Beaujolais et Mâconnais.

Société d'agriculture de la Haute-Garonne

Eloge de M. Héron

Lundi 13 décembre, la Société d'agriculture de la Haute-Garonne, réunie en son hôtel sous la présidence de M. Roger de Sevin, inspecteur général honoraire des Haras, a entendu la lecture, par M de Boyer-Montégut, d'une notice nécrologique consacrée à M. Guillaume Héron, son ancien président.

Guillaume Héron naquit à Toulouse le 4 juillet 1854.

En 1840, son grand père, descendant d'une très ancienne famille agricole normande, avait acheté le domaine de Mansencal, à Rieumes. En 1880, Guillaume Héron avait lui-même acquis la belle terre de Latour, à Bérat, dans le même canton. Agronome éminent, il obtint deux fois la Prime d'honneur au concours des domaines avec les motifs les plus élogieux.

Au cours de sa vie longue et heureuse, il consacra sa grande activité aux Associations agricoles et spécialement au Syndicat agricole de la Haute-Garonne et à la Société d'agriculture Il présida avec autorité ces deux importants groupements. Il organisa le concours des vins d'hybrides producteurs directs qui rassembla à Toulouse l'élite des viticulteurs de France et les hybrideurs les plus célèbres.

Pendant la guerre, il fit partie du Comité d'action économique de la 17me région et du Comité de protection des pupilles de la nation. Il fut promu commandeur du Mérite agricole et chevalier de la Légion d'honneur.

Il mourut à Toulouse le 4 décembre 1932.

M. de Boyer Montégut analyse les ouvrages très nombreux de M. Héron et en particulier sa « Monographie de la Haute-Garonne ». Il résume les articles nécrologiques consacrés à sa mémoire. L'orateur termine son éloge par ces lignes que nous sommes heureux de reproduire.

Intelligence claire, possédant une culture générale technique très étendue et un réel esprit scientifique, Guillaume Héron offrait un pittoresque mélange de la finesse et du sens réaliste des Normands et de la bonhomie gasconne. Sa très grande bonté, sa modestie masquaient une indomptable énergie et une ténacité que rien ne pouvait affaiblir. Sa courtoisie n'avait pas de bornes. Elle se manifestait lorsqu'il présidait. Il mettait en relief toutes les communications. Sa contradiction, très modérée et très discrète apparaissait comme une recherche en commun de la vérité.

Mais c'est surtout au point de vue corporatif qu'il est un modèle. Son abnégation, sa discipline, sa persévérance se manifestaient aussi bien dans le rang qu'en tête de nos groupements. Il aimait sincèrement, loyalement et d'une façon totalement désintéressée l'ouvrier, l'artisan, le paysan.

Il honora son pays, sa terre natale, sa profession. Son œuvre subsistera : nous le maintiendrons, nous conserverons ses enseignements.

Les collines du Comminges, de Rieumes et de Bérat, la ville de Toulouse, où il vécut, garderont la mémoire de l'un des meilleurs serviteurs de la terre de France ».

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 3 janvier. — Insuffisance d'affaires pas de cote.

Pour quelques rares affaires traitées, on note qu'en ce qui concerne la bonne marchandise, les cours ne subissent aucun fléchissement. On signale en outre un petit courant dans les coopératives. Les 9° à 9°5 valent de 152 à 153 fr.; les 9°5, 154 à 155 francs; les 10° 155 à 156 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Les affaires ont été à peu près nulles au cours de la dernière semaine, et l'on ne peut de ce fait dégager le sens exact de la tendance. Il semblerait bien cependant que les cours paraissent stabilisés et que la reprise des affaires débutera prochainement à un niveau satisfaisant.

Sète, 29 décembre. — Affaires totalement arrêtées. Pas de cote.

Béziers, 31 décembre. — Vins rouges, 9°5 à 12, 15,75 à 13 fr. 50.

Tendance ferme sur toutes les qualités, et plus particulièrement sur les beaux vins. Les vins secondaires commencent à être délaissés et la situation s'en ressent favorablement.

Olonzac, 26 décembre. — 13,50 à 16 fr. 00 le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Narbonne**, 30 décembre. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Aucune transaction importante à noter. On dit qu'il se traite en vins de qualité douteuse quelques affaires à des prix évidemment inférieurs aux dernières cotations.

Lézignan, 29 décembre. — Minervois et Corbières: 10° a 12°, 15,52 à 13 fr. 50. Les 16° se paient 152 fr.

BOUCHES DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Les vins de pays rouges, 8°5 à 11° ont été cotés de 14 à 16 fr. le degré au lieu de 14.25 à 16 fr. 25 au marché précédent. Les blancs et les rosés ont été tenus de 15 à 16 fr. 25. Les Algérie sont restés sans changement de 15 à 16 fr. à quai Marseille.

SUD-OUEST.

GIRONDE. — Le temps froid et vif est apprécié par les maitres de chais, car il aidera à la clarification des vins nouveaux, dont la qualité sera excellente.

L'activité règne sur les marchés, tant pour la vente à la Métropole qu'à l'étranger.

GERS. — **Eauze**, 3 janvier. — Très peu d'affaires traitées, sur les bases de 13 fr. 50 et 14 fr. 80 le degré hecto propriété, suivant degrés, qualités et conditions d'enlèvement.

En eaux-de-vie d'Armagnacs, très peu d'affaires aussi. Prix pratiqués, 2.800 fr. à 3000 fr. la pièce de 400 litres, base 52°.

EST.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS. — Vins rouges: Mâconnais, la pièce, 550 à 600; Mâconnais, 1res côtes, 600 à 650; Beaujolais, 2e choix, 650 à 750; Beaujolais 1er choix, 800 à 900; Fleurie, 1re choix, 1.000 à 1.200.

Vins blancs: Mâconnais, 2e choix, 750 à 800: Mâconnais, 1res côtes, 800 à 950.

Prix très fermes.

OUEST.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Nantes.** — Cours des vins: La barrique, prise au cellier, et suivant région.

Muscadet 1937, 1.000 à 1.300; Gros-plant 1937, 450 à 550; Seibels 1937, 400 à 550; Noah (distillerie), 22 fr. le degré-hectolitre; Rougets de pays: 16,75 à 17,25 le degré-hectolitre.

ALGÉRIE.

Alger. — Affaires suivies. La tendance reste soutenue. On cote à Alger: les vins rouges 10° font à Alger de 120 à 129 fr. l'h., les 11° de 121 fr. à 132 fr. l'h., les 12° de 125 à 137 fr. l'h., les 13° de 140 à 153 fr. l'hecto.

Oran, 30 décembre. — Marché sans animation; on signale quelques petits lots traités entre 11 et 11 fr. 50. notamment 1.000 hectos à Parmentier à 11 fr. 50.

Peu de vendeurs en alcool de prestation; les cours oscillent entre 1 200 et 1.250 pour les alcools débloquants; 1.025 et 1.050 pour les non débloquants.

MAROC

Le montant des déclarations de récolte arrêté le 10 novembre 1937, s'élève à 582.470 hl. 52 comprenant 576.286 hl.84 de vins ordinaires et 6.183 hl. 68 de vins spéciaux et de mistelles.

ENGRAIS AZOTÉS ORGANIQUES

Tourteaux. — Arachides 75 °/° 91 (nu) départ Marseille. **Sang desseché moulu** 12 à 15 °/°, l unité départ Marseille 15,75; magasin Montpellier 196. **Corne broyée** 14 °/° 196 magasin; torréfié moulue 14-15: 192 magasin. **Guano** 94 fr. **Super-guano** 96 fr. magasin.

PRODUITS ANTICRYPTOGAMIQUES

Soufre. — Trituré Frontignan 123; Sublimé Frontignan 143,50; **Sulfates Macclesfield** menus 292; gros 295; neige 300. **Verdet neutre** 31 °/° en sac 815 fr. **Fleur de chaux** Pignan 40 kgs le sac 30; Viviers 50 kgs 29; S. P. A. 50 kgs 33; **Carbonate de soude Solvay** 100 kgs 68 fr.

HUILES ET OLIVES

Mallemort. — Huile d'olive, 10 à 11 fr. le litre. Marché stationnaire.

Vaison. — Olives pour huile, 220 à 250 francs pour confiserie, 400 à 500 fr.; extra, 600 à 700; huile d'olive, 13 à 14 fr. le kilo.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 26 déc. au samedi 1 janvier 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche.	6.	1.	1.6	−1.0		trac.	4.	−1.	2.8	0.8		trac.
Lundi	3.	−1.	2.4	−1.4		»	3.	−4.	1.0	−3.1		»
Mardi.......	»	»	5.6	2.4		»			0.8	0.0		»
Mercredi ...	0.	−4.	»	5.2		»	−2.	−7.	−0.6	−1.0		»
Jeudi........	0.	−4.	»	»		»	−1.	−6.	6.0	−1.8		»
Vendredi ...	»	»	»	»		»			4.5	−8.5		»
Samedi......	4.	−2.	0.8	3.4	trac.	»	4.	−4.	5.1	−1.4	trac.	»
Total ...					10.0	»					130.0	68.3
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...			»	−3.1		»		0.	5.6	−0.2		»
Lundi	5.		13.6	−0.5		»	3.	−4.	1.6	−0.4		»
Mardi			7.9	−1.4		»			0.8	−3.8		»
Mercredi....	1.	−4.	6.2	0.8		trac	−2.	−8.	4.2	−3.0		0.4
Jeudi.........	−1.	−3.	4.9	−0.5		»	−3.	−4.	0.9	−0.2		»
Vendredi ...			5.4	1.9		»			1.3	−1.0		»
Samedi.....	0.	−1.	9.0	−0.6		»	−2.	−7.	4.8	1.0	trac.	»
Total ..					150.0	»					103.0	0.4
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	5.	2.	9.6	0.0		0.3			6.0	0.8		»
Lundi	3.	−4.	15.0	−6.4		»	2.	−3.	2.8	0.0		»
Mardi.......			10.4	−4.7		»			0.2	−2.3		»
Mercredi....	−4.	−6.	3.2	2.5		1.2	−2.	−6.	5.7	−2.1	trac.	»
Jeudi......	−5.	−5.	1.2	1.0		trac.	−3.	−5.	1.8	0.8		»
Vendredi .			0.6	3.6		»			3.0	−1.0		»
Samedi....	−3.	−3.	2.7	−0.2	trac.	»	−1.	−3.	2.3	1.4	trac.	trac.
Total ...					116.	1.5					164	0.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	10.	−1.	5.7	−4.1		»	11.	−2	15.4	2.2		»
Lundi	6.	−4.	10.6	−0.5		»	8.	−2.	15.1	1.3		»
Mardi			10.0	0.7		»			»	»	trac.	»
Mercredi ...	2.	−2.	6.8	−0.8		»	3.	−4.	10.8	−1.1		»
Jeudi.......	0.	−2.	4.6	0.8		»	3	−6.	10.0	−1.8		»
Vendredi..			4.5	−3.4		»		0.	7.2	3.7		»
Samedi......	1.	−1.	−0.9	−4.6		»	3.	7.	11.7	−2.9		»
Total ...					92.0	0.0					49.0	0.0
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche ..		−1.	7.0	1.8		»	17.	10.	»	»		»
Lundi	4.	−1.	12.8	3.6		»	15.	7.	»	»		»
Mardi.......			0.8	0.9		»			»	»		»
Mercredi ...	−1.	−4.	4.2	4.2		0.1	11.	6.	»	»		»
Jeudi......	−3.	−5	6.1	1.8		»	13.	6.	»	»		»
Vendredi ..			0.2	−2.6		»			»	»		»
Samedi.....	1.	−4.	1.5	−2.0		»	15.	7.	»	»		»
Total					92.0	0.1					»	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...		4.	13.9	4.5		»	13.4	1.5	13.4	2.5	0.0	trac.
Lundi	8.		13.8	0.1		»	12.8	−0.3	12.1	8.0	0.0	1.5
Mardi.......			14.8	2.4		»	9.2	−2.0	12.0	8.2	0.0	14.0
Mercredi ..	4.	−5.	14.2	4.2		»	9.8	−6.4	9.5	5.8	0.0	4.0
Jeudi.......	2.	−2.	10.3	5.8		»	3.9	−7.8	13.1	2.0	0.0	0.1
Vendredi ...			14.6	1.5		»	3.3	−6.9	12.3	0.2	0.0	»
Samedi.....	7.	1.	13.1	0.4		»	1.2	−6.0	11.2	0.1	0.0	0.4
Total ..					40.0	0.0					4.3	19.9

Observations. – Hiver.



Souches bien nourries
portent de belles grappes
Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du
VIGOR
"l'aliment complet" de la vigne.
LA LITTORALE
BÉZIERS (Hérault)
Dam

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.